

# ENOGEA

II SERIE

## IN QUESTO NUMERO

BAROLO 2007 E RISERVE 2005

BARBARESCO 2008

VERDUNO: SAFARI FOTOGRAFICO

CESANESE: AGGIORNAMENTO

SPECIALE SANGIOVESE DI ROMAGNA  
ON THE ROAD

ENOGEA - II SERIE  
NEWSLETTER BIMESTRALE INDIPENDENTE  
GIUGNO / LUGLIO 2011  
ALESSANDRO MASNAGHETTI EDITORE

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in abbonamento postale - 70% - LQ/MI

37

# BAROLO 2007

ARMANDO PARUSSO

92 F BAROLO LE COSTE MOSCONE 2007

ROBERTO VOERZIO

92 I BAROLO

SARMASSA DI BAROLO 2007

CONTERNO FANTINO

91 F BAROLO MOSCONE 2007

ROCCHES DELMANZONI

91 G BAROLO VIGNA D'LA ROUL 2007

ROBERTO VOERZIO

91 H BAROLO BRUNATE 2007

ENZO BOGLIETTI

90+ G BAROLO CASE NERE 2007

BROVIA

90+ F BAROLO ROCCHES 2007

CONTERNO FANTINO

90+ G BAROLO SORE GINESTRA 2007

ANDREA OBERTO

90+ F BAROLO VIGNETO ALBARELLA 2007

ARMANDO PARUSSO

90+ G BAROLO BUSSA 2007

VIGNA RIONDA - MASSOLINO

90+ F BAROLO PARUSSO 2007

ELIO ALTARE

90 G BAROLO CERRETTA

VIGNA BRICCO 2007

ASCHERI

90 F BAROLO SORANO

COSTE & BRICCO 2007

AZELIA

90 F BAROLO BRICCO FUSCO 2007

GIANFRANCO BOVO

90 E BAROLO ARCONINA 2007

CA' BOME'

90 F BAROLO RAPET 2007

CASCINA ADELAIDE'

90 F BAROLO PERMANO 2007

DOMENICO CLERICO

90 G BAROLO PALARA 2007

CONTERNO FANTINO

90 G BAROLO VIGNA DEL GRIS 2007

ETTORE GERMANO

90 F BAROLO CERRETTA 2007

MAURO MOLINO

90 E BAROLO GALLINOTTO 2007

LUIGI PIRA

90 F BAROLO MARONIERA 2007

che viaggiano a tempo e in mille direzioni. Rovere invece ingombrante, che loggia respiro e appetibilità.

MICHELE CHIARLO

BAROLO CANNUBI 2007

87 F

Ha struttura che altri Cannubi non hanno, ma il tannino non riesce a trovare il giusto legante per avere anche la necessaria lunghezza. Rovere cioccolato che non disturba più di tanto.

GIACOMO FENOCCHIO

BAROLO CANNUBI 2007

87 E

Vino ben curato, che non ha però nel carattere il suo punto di forza (vedi il Bussia dello stesso produttore). Medio peso e buona presenza fruttata.

GIANNI GAGLIARDO

BAROLO CANNUBI 2007

87 F

Sente il rovere ma non in modo così marcato come altri, e la cosa lo rende più fruibile. Struttura però non abbastanza completa e articolata per competere ai massimi livelli.

MARCHESI DI BAROLO

BAROLO CANNUBI 2007

87 -

Colore da competizione, frutto abbondante e screziature di vaniglia. Non vuole passare inosservato (e ci riesce), ma non quando gli chiedi il cambio di passo fa un po' fatica.

M. MARENGO

BAROLO BRICCO VIOLE 2007

87 E

Frutto e purezza varietale non gli fanno difetto, e questo è un pregio. Carne e profondità invece sì e alla fine fatica a mascherare una certa rigidità di tannino.

E. PIRA & FIGLI

BAROLO VIA NUOVA 2007

87 F

Come il Cannubi della stessa produttrice si distingue per il colore e per il generoso corredo fruttato. Nel confronto diretto non mostra tuttavia la stessa profondità e il finale tende piano piano a spegnersi.

PODERI LUIGI EINAUDI

BAROLO COSTA GRIMALDI 2007

87 F

Più conciliante del successivo, grazie ad una fase fruttata meglio espressa. Dettaglio e profondità invece di pari livello e per questo soffrono nel confronto con i migliori.

PODERI LUIGI EINAUDI

BAROLO NEI CANNUBI 2007

87 G

Il tannino non è dei più docili (come non di rado capita nei Cannubi) e nello sviluppo tende ad aggrapparsi con decisione alla lingua. Un vino dunque asciutto, che con il tempo potrebbe tuttavia trovare una migliore armonia.

CASCINA BRUCIATA

BAROLO CANNUBI

MUSCATEL 2007

86+

ANGELO GERMANO

BAROLO VIGNA RUE 2007

86+

GIACOMO BREZZA & FIGLI

BAROLO SARMASSA 2007

86

BRIC CENCIURIO

BAROLO 2007

86

ELVIO COGNO

BAROLO CASCINA NUOVA 2007

86

GRIMALDI GIACOMO

BAROLO SOTTOCASTELLO

DI NOVELLO 2007

86

G. D. VAIRA

BAROLO ALBE 2007

86

FAMIGLIA ANSELMA

BAROLO DEL COMUNE

DI BAROLO 2007

85

PODERI LUIGI EINAUDI

BAROLO TERLO 2007

85

RATTALINO

BAROLO TRENTACINQUE 2007

85

FRANCESCO RINALDI & FIGLI

BAROLO CANNUBIO 2007

85

GIACOMO BREZZA & FIGLI

BAROLO 2007

84

## CASTIGLIONE FALLETTO

Un'altra caratteristica dell'annata 2007, di cui fino ad ora non abbiamo parlato, è data dal numero limitato di "scarti" (dove con questo termine intendo mi riferisco ai vini poco soddisfacenti o deludenti). E a questo proposito, come potrete bene notare, qui a Castiglione Falletto è in



rovere, come del resto il Terlo Ravera, trovando però alla fine un suo migliore equilibrio. Dettaglio invece non proporzionato al volume di fuoco.

**GIANFRANCO ALESSANDRIA**  
BAROLO 2007 **87 E**

L'impressione è che abbia più sostanza o quanto meno più forza d'impato rispetto al San Giovanni. Non è invece un'impressione il carattere incisivo del tannino, che asciuga con decisione lo sviluppo e in particolare il finale.

**SILVANO BOLMIDA**  
BAROLO BUSSIA 2007 **87 E**

Buon vino, ma non è certo il 2006 quanto a definizione, efficacia e compattezza. Frutto anche più largo, e tratti anche surmaturati, e tannino che al contrario tende a stringere.

**DOMENICO CLERICO**  
BAROLO CIABOT MENTIN  
GINESTRA 2007 **7 G**

Un vino enigmatico, il cui carattere (non la sostanza) varia in modo sinusoidale con il passare dei minuti e con il mutare delle situazioni (temperatura, avversari...). Inutile e rischioso quindi avventurarsi in un giudizio.

**FRATELLI RAINERI**  
BAROLO MONSERRA 2007 **87 E**

Frutto, colore e cura tecnica non mancano, tutt'altro. Ciò che manca è invece un disegno di fondo che sappia creare e poi incanalare le sensazioni come accaduto nell'ottimo 2006. Anche perché le basi tanniche non mancano.

**GIOVANNI ROCCA**  
BAROLO BRICCO RAVERA 2007 **87 E**

Molto più estratto che d'abitudine, e ciò ne ingabbia sia lo sviluppo sia le tradizionali doti di austera eleganza. Rovere non impeccabile con alcune tracce di evoluzione.

**JOSETTA SAFFIRIO**  
BAROLO  
FRANCESCO 1948 2007 **87**

Da una vecchia vigna del 1948 all'interno del cru Persiera, e per questo me lo sarei aspettato più particolare rispetto al resto della produzione aziendale. Al contrario punta con una certa freddezza sul volume e sul colore, e ancora di più sul rovere e sull'estrazione.

**SIMONE SCALETTA**  
BAROLO CHIRLET 2007 **87 E**

Il classico Chirlet che punta sulla compostezza e sulla misura estrattiva. Medio peso e una leggera nota caffè-osa nel rovere che lo distingue dalle annate precedenti.

**ALDO E RICCARDO SEGHESSIO**  
BAROLO 2007 **87 E**

Un Barolo di poche parole che però si lascia bere con facilità: pulito, lineare, di buone qualità estrattive. Centrato.

**FRATELLI RAINERI**  
BAROLO 2007 **86+**

**GIOVANNI ROCCA**  
BAROLO MOSCONI 2007 **86+**

**FRANCO CONTERNO - SCIULUN**  
BAROLO BUSSIA MUNIE 2007 **86**

**MONTI**  
BAROLO 2007 **86**


**MASSIMO PENNA**  
BAROLO LA SERRA 2007 **86**

**GIOVANNI ROCCA**  
BAROLO 2007 **86**

**CONTERNO FRANCO - SCIULUN**  
BAROLO VIGNA PUGNANE 2007 **85**

**ALESSANDRO E GIAN NATALE FANTINO**  
BAROLO CASCINA DARDI  
BUSSIA 2007 **83**

## SERRALUNGA D'ALBA

 *Insieme a Monforte è il comune che può vantare il maggior numero di vini a 90 centesimi e questo (insieme alla media: 88,06) la dice lunga sulla qualità del 2007 a Serralunga. A differenza però di Monforte, qui l'impressione è che l'annata - invece di amplificarla - abbia come smussato la rinomata potenza dei vini, offrendo allo stesso tempo una gamma di stili insolitamente ampia e per questo attraente.*

**ELIO ALTARE**  
BAROLO CERRETTA  
VIGNA BRICCO 2007 **90 G**  
Chiede tempo e gli va dato, perché la

ricompensa va ben oltre le attese create da un approccio piuttosto flou (non raro nei vini di Elio Altare). Superato infatti lo scoglio, subito alle spalle troviamo un tannino completo, levigato e profondo che spinge il carro con garbo e sicurezza. Leggero tocco erbaceo "amaroneggiante" che non disturba affatto. Meglio tra un paio di anni.

**ASCHERI**  
BAROLO SORANO  
COSTE & BRICCO 2007 **90 F**

Visto che già mi immagino la faccia Matteo Ascheri quando leggerà queste poche righe, lo voglio assicurare: tranquillo, non è un sogno, il prode Persichetti ti ha scudito un 90 e lo ha scudito perché il vino se lo merita. Se lo merita per la qualità del suo tannino, per la capacità di andare oltre gli stili (classico o moderno poco importa) e soprattutto per avere centrato l'obiettivo senza mai giocare di forza o di cerebrale eleganza. E' lì, quieto nel bicchiere, e se gli dai corda non ti molla un secondo. In beva tra un anno.

**CA ROMÉ**  
BAROLO RAPET 2007 **90 F**

Apri il cerchio che verrà chiuso con i due ottimi Barbaresco 2008, sfoderando una squadra di tannini messa in campo alla perfezione, attenta al pressing senza soffocare, efficace senza giocare di forza e soprattutto austera senza mai essere violenta. Se amate la concretezza, è una tappa obbligata. Dal prossimo inverno.

**ETTORE GERMANO**  
BAROLO CERRETTA 2007 **90 F**

Non passa inosservato, ma non per la sua voglia di apparire quanto per la generosità del suo cuore e per quella trama tannica rugosa, quasi screpolata, che fa tanto Barolo e tanto Serralunga. Con l'aria ha poi il pregio di guadagnare freschezza nonostante il rovere viaggi di pari passo. Ottimo già dal prossimo anno (che per un vino di Germano è un lasso di tempo molto breve).

**LUIGI PIRA**  
BAROLO MARGHERIA 2007 **90 F**

Meno rovere che in altre edizioni (e forse anche un pizzico in meno di estrazione) ed ecco che il vino torna a competere per le posizioni di vertice



come fu per l'ottimo 2001: tannico, e tratti anche scorbuto, eppure molto attento a non superare mai i livelli di guardia. Sviluppo dunque che non asciuga e guarda con fiducia al futuro. Dategli tre anni, non di meno.

**SCHIAVENZA**  
BAROLO BROGLIO 2007 **90 E**

Guarda dall'alto in basso sia il Prapò che il Bricco Cerretta, e non tanto per il vigore e la ricchezza del tannino (che comunque non mancano, sebbene meglio incapsulati nel muscolo) quanto per quel profilo floreale evoluto che ulula alla luna con potenza ed intensità. Se siete in vena di emozioni forti, fatevi avanti. Già da domani.

**VIGNA RIONDA - MASSOLINO**  
BAROLO PARAFADA 2007 **90 F**

Se la gioca fino all'ultimo con il Parussì in fatto di equilibrio, eleganza e gentilezza del disegno tannico, cercando il colpo del ko con l'aiuto di un tocco in più di calore. Colpo che tuttavia al momento non riesce per via di una nota varietale meno espressa e/o più ingabbiata dal rovere. Ad ogni modo, il futuro è dalla sua parte. Tra 2 anni.

**AZELIA**  
BAROLO MARGHERIA 2007 **89+ F**

Ci mette del tempo a esprimere il lato più dolce e seducente del cru, ma una volta trovato lo mette subito a fruttuando le asperità tanniche iniziali e allungando lo sviluppo fin quasi all'eccellenza (che credo rimarrà sempre ad un passo).

**BROVIA**  
BAROLO CA' MIA 2007 **89+ F**

Ha un frutto talmente fresco e floreale da ingannarti sulle sue reali potenzialità (troppo semplice e sbarazzino per avere anche le palle, dici a mezza voce). E invece il vino c'è ed è capace di tutta l'eleganza e di tutta la complessità di un classico interpretato in chiave moderna. Grandissima beva, già dai prossimi mesi.

**CASCINA CUCCO**  
BAROLO CERRATI  
VIGNA CUCCO 2007 **89+ F**

Gran pasta ma anche gran rovere, per cui siete avvisati e non venite poi a lamentarvi. Al massimo, vi concedo un piccolo appunto sul tannino, che parte dolce e aderente per poi farsi

un po' violento nella seconda parte. E per questo ho deciso di tenerlo ancora qualche tempo nel limbo del "+".

**GUIDO PORRO**  
BAROLO  
VIGNA LAZZAIRASCO 2007 **89+ E**

**BAROLO**  
VIGNA S. CATERINA 2007 **89+ E**

Doppio colpo per Guido Porro, che si ripete senza la minima incertezza anche nella seconda delle due tornate di degustazione. Un doppio colpo costruito su uno stile "giacosiano", fatto di eleganza e di lievi e salate contratture, con il Lazzairasco ad esaltare il lato floreale e il Santa Caterina invece più ruvido e chiuso ma di maggiore polpa. Se ancora non li conoscete, questa è l'occasione giusta.

**ASCHERI**  
BAROLO SORANO 2007 **89 E**

Conferma che il risultato del Coste & Bricco non è piovuto di cielo perché anche qui c'è tutto per ben figurare: profumi maturi e articolati, direi anche più del fratello maggiore in questo momento, e struttura che pur avendo qualche spigolo ancora da smussare riesce ad essere dolce, concreta e determinata. Avesse avuto il giusto fondente anche nel finale sarebbe stato un altro pezzo da 90.

**CASCINA CUCCO**  
BAROLO CERRATI 2007 **89 E**

Meno esuberante del Vigna Cucco, o meglio meno sul rovere, e questo ne fa apprezzare meglio la qualità dell'estrazione, la compattezza e l'efficacia nell'attendo. Dovesse aprirsi anche in fase aromatica, potrebbe diventare un rivale molto temibile per il fratello maggiore. Dategli due anni.

**ETTORE GERMANO**  
BAROLO PRAPÒ 2007 **89 F**

Non ha il peso e il vigore di certe annate del passato, ma in compenso ha una piacevolissima classicità floreale e un tannino altrettanto classico che fa presa sulla lingua senza mai segnare. Meglio tra uno o due anni.

**PIO CESARE**  
BAROLO ORNATO 2007 **89 G**


Indiscutibilmente ha più carne e più dolcezza del Barolo classico di pari annata che vedremo più avanti. Per contro - al momento - ha un minore

dettaglio e anche una minore grinta, e questo alla fine compensa. Rovere anche in maggiore evidenza, ma meglio dosato che in altre edizioni.

**VIGNA RIONDA - MASSOLINO**  
BAROLO MARGHERIA 2007 **89 F**

Il più delicato dei tre cru della famiglia Massolino: floreale leggero e bene espresso, mai disturbato dal rovere, e tannino appena granuloso che occupa gli spazi con discrezione e facilità, il tutto senza mai dimenticarsi del futuro. Dal prossimo autunno.

**GAJA**  
LANGHE SPERS 2007 **88+ H**

 Non così esotico come il Conteisa, ma nel mazzo lo peschi comunque con una certa facilità per via del colore e del volume abbondante. Per il resto, tannino centrale e un po' contratto, dettaglio iniziale non superiore e sviluppo che si fa invece molto più lucido e grafitoso (simile al San Lorenzo 2008, ma senza la stessa completezza e articolazione).

**BRUNO GIACOSA**  
BAROLO FALLETTO 2007 **88+ H**

Viaggia con sicurezza sui binari dell'eleganza e di un varietale ancora giovane e allo stesso tempo ben definito. Profondità invece non superiore e che probabilmente arriverà in futuro con la versione Riserva del Rocche del Falletto. Meglio tra un anno.

**SCHIAVENZA**  
BAROLO 2007 **88+ D**

Un Barolo base di quelli con i fiocchi, dipinto con profondi colpi di pennello sovrapponendo fiori, carne frollata e cuoio evoluto sopra una tela tannica ruvida e gustosa. Finale amarotico che non disturba. Da provare.

**GIOVANNI SORDO**  
BAROLO SORI GABUTTI 2007 **88+ E**

Elegante e ruvido allo stesso tempo, ma una ruvidezza che invece di chiudere e di ingabbiare finisce con l'esaltare il sapore ed aumentare le aspettative per il futuro. Tannino di bella classicità e mai eccessivo nella presa.

**OSVALDO VISERTI**  
BAROLO SERRALLINGA 2007 **88+ E**

Curiosamente si propone in modo più levigato del Serra dei Turchi